

Blanc Manger à la mandarine, gelée d'estragon, salade de mandarine et lime

Recette pour 4 personnes

Description

Une crème onctueuse, saveurs rafraîchissantes, difficile d'y résister.

Ingrédients

Blanc-Manger

- 500 Ml Purée de mandarine
- 125 Gr Sucre
- 5 Feuille(s) Gélatine
- 250 Gr Yogourt grec nature 0%
- 300 Gr Crème montée

Gelée d'estragon

- 85 Ml Sirop baumé
- 350 Ml Vin hydromel
- 4 Branche(s) Estragon
- 6 Feuille(s) Gélatine

Salade de mandarine et lime

- 50 Ml Purée de mandarine
- 25 Ml Sirop baumé
- 2 Unité(s) Mandarine(s)
- 2 Unité(s) Zeste(s) de lime

Préparation

Temps de préparation **60 mins**

Blanc-Manger mandarine

Portez à ébullition la purée de mandarine durant 3 à 5 minutes, avec le sucre, hors du feu y ajouter la gélatine en feuille réhydratée.

Laissez refroidir au frigo, ajoutez le yogourt, ainsi que la crème montée, versez dans les verrines adéquates.

Gelée d'estragon et hydromel

Faites bouillir le sirop (25 Beaumé) avec les feuilles d'estragon, passez le tout au blender, laissez infuser (jusqu'au refroidissement).

Passez le tout au chinois étamine, faites chauffer à nouveau, 60°C minimum, hors du feu, ajoutez-y la gélatine réhydratée, bien mélanger, ajoutez le vin, bien mélanger.

Une fois la gelée froide mais liquide, versez-là délicatement sur le blanc-manger maximum 0,5 cm d'épaisseur.

Laissez le tout prendre au frigo.

Salade de mandarines et lime

Dans un bol, mélangez le sirop, la purée de mandarine, les quartiers de mandarine. Assurez-vous que le liquide nappe légèrement les mandarines.

Déposez joliment la salade de mandarine au centre de la gelée d'estragon, finalisez avec quelques feuilles d'estragon et zestes de lime.

Bon appétit!